Panna cotta med kanel og gløgg-gelé



Ingredienser

Panna cotta med kanel:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 kanelstang
♥ 1 ts kanel
♥ 3 plater gelatin

Gløgg-gelé:
♥ 2 plater gelatin
♥ 1,5 dl gløgg (ikke utblandet med vann)
♥ 1,5 dl vann

Fremgangsmåte

Panna cotta:
Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann i 5 minutter.

Ha fløte og sukker i en kjele. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut vaniljefrø og ha dette i fløten sammen med den oppsnittede vaniljestangen. Tilsett kanelstangen og malt kanel. Rør rundt og gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og la fløten stå og trekke i noen minutter. Fjern vaniljestangen og kanelstangen og sil den varme fløten (dette for å fjerne eventuelle rester fra kanelbarken).

Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten.

Fordel blandingen i 4 (eller 6) glass eller dessertskåler og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til panna cottaen har stivnet.

Gløgg-gelé:
Legg gelatinplatene i bløt i en bolle med kaldt vann i 5 minutter.

Ha gløgg og vann i en kjele og varm opp. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme gløggen. La dette stå og avkjøles til blandingen er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Hell den avkjølte, flytende gløgg-geléen over den stivnede panna cottaen i hver av dessertskålene.

Sett glassene tilbake i kjøleskapet i et par timer, så gløgg-geléen stivner.

Tips

♥ Gløgg får du kjøpt i alle matvarebutikkene rundt juletider.

♥ Panna cottaen kan gjerne lages klar opp til to dager før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-kanel-og-glogg-gele